Pozdravljeni,

pa je tu že petek in za vaš trud med tednom se boste nagradili s piškoti. Kdor je za, hitro na delo. Če boste svoje piškote fotografirali, fotografije delite še z nama:

[petrina.faktor@os-mk.si](mailto:petrina.faktor@os-mk.si) ali [andreja.rogelj@os-mk.si](mailto:andreja.rogelj@os-mk.si)

Lep vikend

vam želita učiteljici Andreja in Petrina

SEZNAM POPOLDANSKIH AKTIVNOSTI ZA OPB Petek, 27. 3. 2020

|  |  |
| --- | --- |
| UREDITEV ŠOLSKIH POTREBŠČIN | Uredite si svoj kotiček za učenje,  očistite šolsko torbo, če je še niste,  zložite zvezke, učbenike,  ošilite barvice in svinčnike… |
| PEKA ZDRAVIH PIŠKOTOV  Recept na glas preberi STARŠEM.  **Sestavine :**   * 75 g masla * 125 g ovsenih kosmičev * 75 g sladkorja * 1 jajce * 1 vaniljev sladkor * 50 g moke * 3 g pecilnega praška (1 zvrhana žlička) * po želji lahko dodate tudi cimet ali ingver | ZDRAVI PIŠKOTKI IZ OVSENIH KOSMIČEV  PRIPRAVA **( za pomoč prosi starše):**   1. V ponvi razpustimo maslo in med mešanjem rahlo pražimo ovsene kosmiče. Primešamo žlico sladkorja, da rahlo porjavi.   **Od tu lahko delaš sam**:  2. Jajce stepemo, dodamo preostanek sladkorja, vaniljev sladkor in stepamo še 2 minuti.  3. Na jajčno kremo presejemo moko in pecilni prašek ter dodamo **ohlajene** kosmiče.  4.Iz testa oblikujemo kot lešnik velike kupčke, pri čemer si pomagamo z žličko in prsti.  **Za pomoč prosi starše, pečica je vroča!** Polagamo jih na pekač obložen s peki papirjem in pečemo v vnaprej ogreti pečici 12–15 minut pri 180 stopinjah**. Po potrebi zmanjšaj temperaturo pečice.**  Rezultat iskanja slik za piškotki iz ovsenih kosmičev |

Ob uživanju sladic ne pozabimo na pomen uravnotežene prehrane. Sladice uživajmo občasno.

Vir: <https://www.nasasuperhrana.si/recept/piskoti-iz-ovsenih-kosmicev-recept/>**4.7** / **5** ( **7** votes )